

Les secrets pour un



chaleureux, doux et  
convivial.



Tu rêves d'un Noël serein, avec des moments doux et chaleureux à partager avec ta famille.

Des cadeaux simples, personnels, et bien pensés. Du temps partagé de qualité avec ceux que tu aimes. Un repas aussi agréable à manger qu'à digérer.



Tu as envie de profiter de Décembre, des premières neiges, des lumières de Noël, des soirées d'hiver en famille autour d'un chocolat chaud. Tu rêves de balades sur des chemins gelés, de bonhommes de neige, d'histoires au coin d'un feu qui crépite et de gaufres au chocolat fondu.

Si tu te reconnais dans cette description, continue ta lecture : Joanne, Flore, Magali, Ophélie et moi avons une surprise pour toi !

Nous avons préparé pour toi une belle série de 5 articles pour t'aider à vivre ce Noël dont tu rêves.

Les voici regroupés dans ce livret.



# Ton organisateur de Noël



Tu as dit : « Cette année, pas de stress pour Noël ! »

En voilà une bonne résolution pour la fin de l'année. Et pour t'aider à la tenir, voici un bel organisateur [à télécharger par ici](#) ou à la fin du livret.

De quoi :

- avoir un beau calendrier sous la main
- organiser la fabrication et l'achat des cadeaux
- trouver des idées pour animer la soirée du réveillon et la journée de Noël
- prévoir ta tenue de Noël pour être la plus belle, en achetant que ce qu'il faut
- fabriquer tranquillement tes décorations
- préparer le menu et la liste de courses qui va avec
- et 2 pages bonus pour noter toutes les petites choses à faire qu'il ne faut surtout pas oublier !



Tout au long du mois, retrouve sur le blog un article par jour pour t'aider à organiser le Noël tout doux, chaleureux et convivial de tes rêves. De quoi te donner plein d'idées pour remplir ton organisateur de Noël !



*Clémentine pense que Noël peut lui aussi être « Green Glam : green pour écologique, qui aime de la planète et glam pour glamour. Beau et écolo en somme ! »*

*Suis Clémentine sur [Facebook](#), sur [Pinterest](#) et sur [son site](#).*

# Offrir et recevoir à Noël

Photo : Jack-Benny



Je vais vous faire une confidence : pendant de très longues années, je n'ai pas aimé les fêtes de fin d'année, qui représentaient trop de choses qui ne me correspondaient pas.

L'obligation de devoir faire absolument quelque chose de spécial. D'être avec du monde. De manger un repas gargantuesque. De faire la fête. D'offrir des cadeaux. De recevoir des cadeaux. De faire semblant. Et de s'en vanter ensuite, une fois retourné au travail.

Évidemment, personne n'a un pistolet sur la tempe à cette période de l'année. Personne n'est véritablement contraint et forcé de faire toutes les choses. Mais la pression sociale est si forte, qu'il est difficile de faire autrement, même lorsque l'on rêve d'échapper à toutes ces contraintes. Les fêtes deviennent alors le moment de l'année où l'on s'oublie complètement, et où l'on oublie également les autres, ceux que l'on aime, étouffés que nous sommes par les conventions.

Aujourd'hui, je porte un regard assez différent sur les fêtes. Parce que j'ai choisi de changer mon regard, et mon comportement. J'ai choisi de diriger mon regard et mon comportement vers l'amour et l'authenticité. Et ce choix a entraîné de grands changements dans ma conception des cadeaux de Noël, qu'il s'agisse de les offrir ou de les recevoir.

## Offrir

Dans ma conception du monde, un cadeau devrait être une manifestation de l'affection et de l'attention que l'on porte à l'autre. Pour qu'offrir soit une preuve d'amour, penser son cadeau avec le cœur me paraît être un minimum. Avec le sien, et en connexion avec la personne qui recevra le cadeau. Ce qui n'est pas si difficile à faire, mais demande, il est vrai, un peu plus d'efforts que de choisir quelque chose presque au hasard.

Lorsque vous désirez offrir un cadeau pour quelqu'un, assurez-vous donc de **le choisir avec cœur et attention**. Les objets sont faits pour être utilisés, appréciés ! Préférez la qualité à la quantité et posez-vous quelques questions : Que connaissez-vous de cette personne, de ce dont elle rêve ? Que pourriez-vous lui offrir pour lui permettre de se rapprocher de son rêve, ou de le vivre ? Cette personne vous a-t-elle déjà dit que quelque chose lui manquait ? Si oui, vous tenez votre (ou vos !) idée(s) de cadeau(x) !

Si non, ou si celui-ci ne rentre pas dans votre budget, ne baissez pas les bras en offrant quelque chose d'inutile, sans sens, juste pour ne pas venir les mains vides. Si vous pensez qu'il vous manque des informations, partez à la pêche aux informations. Si vous êtes trop juste financièrement, proposez à d'autres personnes de se joindre à vous pour offrir un cadeau commun.

Me concernant, j'aime particulièrement **offrir des expériences**. Qu'il s'agisse d'un massage, d'un repas au restaurant ou d'un saut à l'élastique, offrir une expérience qui colle à la personnalité de son destinataire est à peu près toujours une bonne idée. Combien de personnes aimeraient s'en offrir, mais ne le font pas parce que ce n'est pas une priorité dans leur vie ? Offrir à une personne qui oublie souvent de s'occuper d'elle de l'espace-temps pour elle, ou l'occasion découvrir quelque chose qui lui fait envie depuis longtemps, c'est sans doute le meilleur cadeau que vous puissiez faire à quelqu'un qui possède déjà tout.

# Recevoir

Recevoir, c'est tout un art... Celui de la gratitude et de la pleine présence. Et cela s'avère difficile lorsque l'on reçoit quelque chose que l'on apprécie pas.

Si vous voulez éviter les mauvaises surprises, **informez** les personnes avec lesquelles vous passez les fêtes de vos désirs. Bien entendu, vous n'êtes pas tenus de fournir une liste des cadeaux qui vous feraient plaisir, mais vous pouvez par exemple indiquer que vous possédez déjà tout ce dont vous avez besoin, et que vous ne souhaitez pas accumuler plus de biens, tout en donnant quelques **indices** sur vos préférences.

Attention, dire "je ne veux pas de cadeau" ne vous empêchera peut-être pas d'en recevoir ! Beaucoup de gens ne supportent pas l'idée de ne venir qu'avec leur bonne humeur et veulent à tout prix offrir quelque chose. Autant donc éviter de les laisser complètement en roue libre, ce qui pourrait vous conduire à feindre la joie face à un cadeau qui ne vous intéresse pas le moins du monde...

Et que vous receviez ou non des cadeaux qui vous correspondent et vous plaisent, n'oubliez pas : les fêtes sont avant tout l'occasion de se retrouver. Placez-vous donc dans un état d'esprit de partage, et soyez vraiment là. Pourquoi ne pas en profiter pour faire un petit tour de table et demander à chacun ce qui lui a le plus plu cette année, et son rêve le plus fou pour l'année à venir ? N'est-ce pas un beau cadeau à recevoir que d'entendre chacun parler de ce qui le rend (ou le rendrait) heureux ? ;)



*Joanne chemine sur le sentier de la simplicité pour « moins de superflu, moins de stress, pour une vie mieux remplie, pleine de ce que nous choisissons d'y mettre. Une vie qui a du sens ! Parce que c'est en nous basant sur nos besoins profonds que nous nous épanouissons vraiment. »*

*Suis le chemin de la simplicité avec Joanne sur **Fabebook**, sur Twitter **@JoanneTatham**, sur **Pinterest** et sur **son site**.*

# Coiffure et maquillage de Noël



C'est bientôt Noël, vous ne savez pas encore quoi faire comme coiffure et maquillage bio et écolo?

N'étant bien entendu pas une professionnelle dans le domaine, j'ai tout de même essayé de faire quelque chose d'original mais pas trop pour que cela convienne au plus grand nombre. Alors sinon ne faites pas attention, j'avais oublié de repasser mon chemisier c'est la honte mais on s'en fiche !

En coiffure, ayant les cheveux très très longs (ils m'arrivent au début des fesses maintenant !), je ne pouvais pas vraiment faire de chignon alors j'ai fait une sorte de queue sur le côté.

## Queue tressée de côté :

- 1- Rabattre tout vos cheveux sur le côté.
- 2- Prendre une mèche et l'enrouler sur elle-même, la ramener sur le côté de votre masse de cheveux et pincer avec un pince pour que cela reste en place le temps que vous fassiez la suite.
- 3- Prenez deux mèches opposées de votre queue et les rabattre ensemble et les attacher.

4- Enrouler à l'intérieur d'elles-mêmes les deux mèches.

5- Recommencez autant de fois que vous voulez.

Je vous mets un lien d'une vidéo pour illustrer [ici](#)

Utilisez plutôt des élastiques transparents c'est plus joli ! Et l'avantage avec cette coiffure, c'est qu'il n'y a pas besoin de produits pour faire tenir tout ça, c'est donc écologique !

# Maquillage



Une fois votre routine teint faite, attaquez-vous aux yeux :

1- Mettre l'ombre à paupières la plus sombre sur les côtés de l'œil pour allonger votre œil et faire une sorte d'effet d'optique pour faire des yeux en amandes.

2- Au milieu de la paupière, estomper l'ombre à paupières foncée pour faire un dégradé vers le centre.

3- A l'endroit du nez, mettre une ombre à paupière plus claire qui accroche bien la lumière. Pour ma part j'ai pris du doré pour rappeler les fêtes.

4- Mettre du crayon noir à l'intérieur de vos muqueuses, en haut et en bas pour souligner le regard. Estomper toujours de l'intérieur vers l'extérieur pour continuer à accentuer le regard plus en amande.

5- Finir les yeux avec du mascara accentuera votre regard de bique heu... biche !

6- Prendre un fard à paupières avec des paillettes et recouvrir votre paupière mobile de celui-ci, pour donner un côté festif à votre maquillage.

Pour bien finir votre maquillage, mais ce n'est pas obligatoire, mettez un rouge à lèvres. Pour ma part j'ai pris une couleur framboise pour contraster avec mes yeux mais généralement je ne mets rien.





Pour ce maquillage j'ai utilisé du maquillage de différentes marques bio de très bonnes qualité :

1- **UNE** : pour le teint et les lèvres

2- **Terre d'oc** : crayons noirs l'ombre à paupières brillantes et mascara

3- **Zao Make up** : pour les ombres à paupières

Une youtubeuse beauté bio que j'adore vous fera découvrir plein d'autres marques, elle s'appelle **Lutin des bois et c'est par là !**



*Flore nous dit « Parce que nous avons besoin de la Terre pour vivre, consommons mieux et créons en respectant l'Homme et l'environnement »*

*Découvre Flore et ses éco-créateurs sur **Facebook**, sur Twitter @ **Ecocreateurs** et sur **Pinterest**.*



# Nos décorations de Noël

J'aime profondément cette ambiance d'avant fête, l'hiver et la chaleur du feu de bois, préparer en famille des décorations mais nous avons renoncé aux décorations typiques depuis l'année passée ... parce que j'ai compris que pour mes enfants et moi, c'était une occasion en or de passer du temps ensemble à les créer nous même ; ils adorent bricoler et pour eux quelle fierté de voir le sapin se parer de leurs créations ... parce qu'au final, les sapins se ressemblent tous avec leurs boules dorées et que nous voulions un sapin différent ...

Nos premières décorations, je vous en parlais, [ici](#) ! Aujourd'hui, j'ai choisi de vous présenter nos décos en pâte à sel qui sentent bon les biscuits de Noël, nos petites cloches et des étoiles à suspendre ...

Disposez les étoiles sur le dessus du couvercle, puis recouvrir d'un rond en papier de la même grandeur ... (j'ai personnellement utilisé le pistolet à colle sur le bord intérieur et ensuite recouvert d'un 2 rond perforé pour cacher la colle ...



Les biscuits de Noël en pâte à sel :

1 volume de sel et d'eau chaude pour 2 volumes de farine ...

Verser l'eau sur le sel et la farine déjà mélangés !

Vous pouvez ajouter des colorants ou des arômes directement dans l'eau tel que du safran, curry, piments, colorants alimentaires, essences, vanille ...

Pour ma pâte, j'ai utilisé mes colorants et arômes pour les cupcakes ... on a envie de croquer dedans du début à la fin !

Bien mélanger ... (j'ai utilisé mon malaxeur) ...

Si elle est trop friable, rajouter un peu d'eau, si au contraire elle est trop molle ou collante, rajouter un peu de farine ...



Préparer des boules de pâte à sel, vos formes à biscuits, rouleaux, protections pour la table etc ... préparez vos formes comme si vous prépariez des biscuits ! N'oubliez pas de percer un trou assez grand avant la cuisson, sur chaque forme ... attention, le trou rétrécit à la cuisson !



Cuisson au four après 12h de séchage ... A 90 degrés pendant plusieurs heures (à surveiller quand c'est sec) !



Une fois vos formes sèches et cuites, insérer un fil de coton dans le trou ...



Et suspendez sur votre sapin !



## Les petites cloches de Noël en capsule



Videz vos capsules du café qu'elles contiennent ...



Et préparez de quoi, percer un trou, du fil de coton, du cure-pipe et des perles en bois !



Percez un trou au fond, assemblez les perles sur le fil de coton et faites en sorte que les perles soient suspendues à l'intérieur de la capsule ... puis décorez le haut de la capsules ... ici, je l'ai fait au cure pipe !

## Etoiles de Noël à suspendre



Réunissez des couvercles transparents, une perforatrice qui permet de faire des rond de papier de la grandeur du couvercle, des étoiles ou autres éléments de déco, du fil ... et de quoi percer un trou ! Sans oublier la colle (pistolet à colle) ...



Disposez les étoiles sur le dessus du couvercle, puis recouvrir d'un rond en papier de la même grandeur ... (j'ai personnellement utilisé le pistolet à colle sur le bord intérieur et ensuite recouvert d'un 2 rond perforé pour cacher la colle

...



*Yaël, c'est « Brico solo, brico récup' ou brico rigolo avec les crapauds ... dans la bonne humeur ! »*

*Découvre l'univers de Magali sur [Facebook](#), sur Twitter [@Yael-bricole](#), sur [Pinterest](#) et bien sur sur [son site](#).*

# Le rôti de Noël sauce chasseur et ses légumes d'hiver (vegan)



Je ne veux pas être mauvaise langue, mais je trouve toujours les repas de Noël traditionnels un tantinet **ennuyeux** et **morbides** : ces éternelles dindes auxquelles on ôte la vie à moins de trois mois, ces huîtres gobées encore vivantes et qui frémissent sous les larmes du citron, ces foies crus et malades de stéatose hépatique, et puis... le petit museau de Bambi, celui qui nous vaut tant de pleurs quand le vilain chasseur tue sa maman, et qu'on est pourtant bien content de retrouver dans notre assiette en ce soir de Réveillon.

Alors oui, c'est vrai, pour moi, cet air de déjà-vu tout à fait sanglant, il m'indispose autant qu'il me lasse. A croire que les gens ne pensent qu'à leur homard mayo, leur dinde aux marrons et leur gibier en sauce.

Où est la place pour l'originalité dans tout cela ? Où est la nouveauté ?

Et bien... **chez les végés !**

Avouons-le : il faut se casser la tête pour sortir du triptyque infernal : [foie-gras/huître + dinde/gibier + bûche au beurre/crème].

Et c'est bien pour cela que les Noëls végétariens sont bien plus originaux ! Parce que, pour une fois, on veut du nouveau, et pas des moindres : sortir de la tradition tout en y restant...

Amis omnis, je vous mets au défi de quitter votre zone de confort et d'imaginer un **Noël sans viande**.

Vous hésitez ? Vous vous demandez quoi préparer ? Pas si facile, à première vue...

Et pourtant si !

Je vous propose ici un **plat complet de Noël** : pièce de choix, sauce noble, accompagnement... tout y est. Alors, c'est vrai, un Noël sans cruauté, c'est possible ?

Et si je vous disais qu'en plus c'est diablement bon, vous me croyez ?..

Je ne suis pas la seule, bien sûr, à concevoir un plat de Noël sans viande et qui soit pourtant exquis : Lili a réuni pour vous **tous ses meilleurs menus** de Noël 100% végétaux, et, de mon côté, je salive devant tant de délicieux mets... à commencer par **le feuilleté de seitan et sa sauce forestière** de Code Planète, la **Tourte de Noël** de Vegansfield, les **paupiettes aux aïelles** de Marie, la **'dinde' farcie** de Sandrine, le **risotto de quinoa aux châtaignes** et l'incroyable **brioche fourrée** de Melle Pigut, et puis, bien sûr, le **parmentier de topinambour aux cèpes** et le **rôti de seitan forestier** de VG-Zone...

Je ne sais pas vous, mais moi, j'ai déjà l'eau à la bouche ! Alors ne tardons pas...

Et aujourd'hui, bonus : vous aurez le droit à **3 recettes en 1 !**

# LE RÔTI DE NOËL



## Rôti Forestier : Noix, Châtaignes & Sarrasin

Pour 10 personnes

Ingrédients :

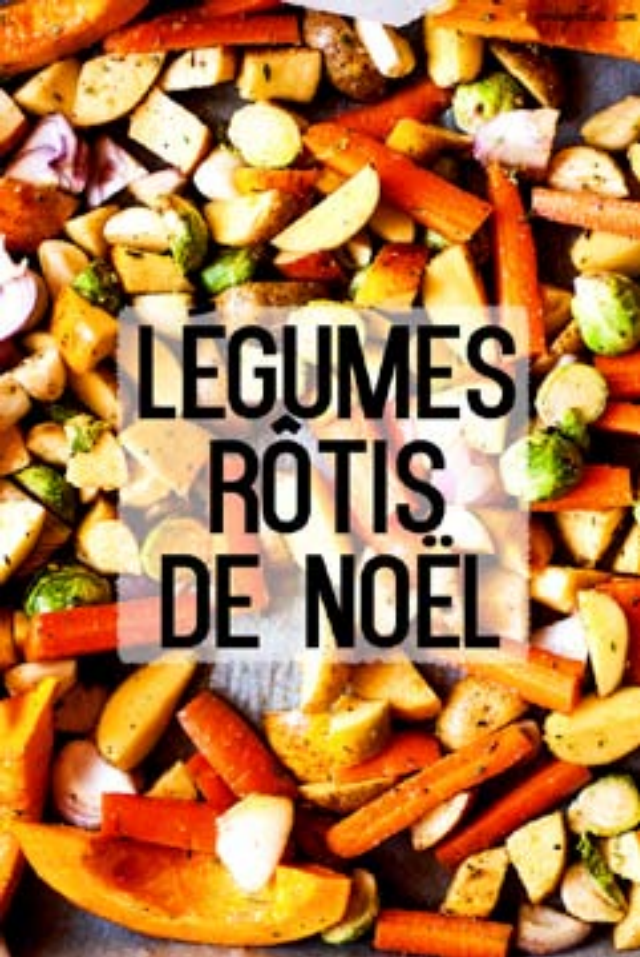
- 160 g. de lentilles corail\*
- 80 g. de graines de kasha (ou sarrasin)
- 80 g. de flocons de châtaigne
- 70 g. de flocons de pois chiches
- 850 ml. d'eau
- 1 càc de gros sel
- 150 g. de noix
- 2 oignons (120 g.)
- 1 grosse carotte (140 g.)
- 2 CàS de graines de lin moulues (opt. : aident à tenir le rôti)
- 100 g. de champignons shiitake (dit aussi Lentin du chêne)
- 250 ml. de lait végétal neutre
- 15 g. de miso brun
- 30 ml. de vinaigre de pomme
- 1 càc de thym
- quelques tours de poivre du moulin
- huile, pour le plat

\* Toutes les mesures sont pour des céréales/légumineuses sèches

### Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Dans une casserole, mettez les lentilles, la kasha, les flocons, le gros sel et l'eau. Amenez à ébullition puis baissez à feu doux et faites cuire une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que l'eau ait été entièrement absorbée.
3. Pendant ce temps, étalez vos cerneaux de noix sur une plaque de cuisson et enfournez une quinzaine de minutes.
4. A la sortie, laissez refroidir quelques minutes et hachez-les très grossièrement.
5. Hachez les oignons et les champignons en fines lamelles, et découpez la carotte en petits dés.
6. Une fois le mélange de légumineuses et flocons cuit, mélangez-le intimement dans un grand saladier avec le reste des ingrédients.
7. Versez ensuite dans un moule à cake préalablement huilé et enfournez pendant 50 minutes. Vous pouvez également utiliser des moules à tartelettes : dans ce cas, laissez seulement 20-25 minutes au four.
8. Attendez ensuite 10-15 minutes (pour le rôti cuit dans le moule à cake) avant de le démouler et de le découper en tranches. Servez nappé de ma [délicieuse sauce aux myrtilles](#)...





Je ne sais pas vous, mais moi, je raffole des légumes rôtis ! Un peu d'huile, un brin de sucre, une pincée de sel et d'épices... et il n'en faut guère plus pour transformer des légumes quotidiens en un délice de fête !

## Légumes Rôtis : Balsamique, Érable et Herbes de Provence

Prévoir 2 fournées pour 10 personnes

### Ingrédients \*

- 3 oignons (170 g.)
- 1 tête d'ail (vous avez bien lu : pas une gousse – une tête entière !)
- 125 g. de choux de Bruxelles
- 250 g. de pommes de terre fermes
- 2 pommes de taille moyenne (250 g.)
- 2 belles carottes (225 g.)
- 1 petit potimarron (850 g.)
- quelques tours de poivre du moulin
- 1 càc d'ail séché
- 1 CàS d'huile d'olive
- 1 CàS de vinaigre balsamique
- 1 CàS de sirop d'érable (ou autre édulcorant naturel liquide)

1/C càc de sel

1 càc de romarin haché grossièrement (frais ou séché)

1 càc de thym frais (ou 1/2 càc séché)

### Préparation :

1. Découpez les oignons en 4. Taillez les carottes en bâtonnets. Dépiautez la tête d'ail et coupez chaque gousse en deux dans la longueur. Coupez les choux de Bruxelles en deux. Découpez les pommes de terres en 4. Taillez les pommes en gros dés. Découpez le potimarron en quartiers.
2. Disposez de tous ces légumes dans un grand plat creux. Versez l'ensemble des autres ingrédients et massez (et oui, on y met les doigts !) de sorte à ce que chaque légume soit recouvert de marinade.
3. Laissez ensuite mariner 1-2h (optionnel : vous pouvez aussi passer à l'étape suivante).
4. Préchauffer votre four à 180°C.
5. Répartissez les légumes sur une plaque de cuisson. Attention à ne pas les faire trop se chevaucher. Enfournez pour 35 minutes en remuant à mi-cuisson.
6. Ajoutez 5 minutes de grill pour une jolie couleur dorée et dégustez sitôt sortis du four.



## Sauce de chasseur

( ça ne fait pas d'ennemi )



C'est la première fois que je réalisais une telle sauce et j'ai été bluffée : je crois que ses cousines au bouillon de viande et au vin rouge n'ont strictement rien à lui envier. Et en plus, c'est une sauce un peu magique... Brune un jour, elle revêt des teintes violettes le lendemain (vous pouvez d'ailleurs le remarquer sur les photos, prises en deux temps), et moi j'adore ce brin de malice !

## Sauce Chasseur : Champignons & Myrtille

Pour 10 personnes

Ingrédients : \*

- 1 CàS d'huile d'olive
- 3 oignons (170 g.)
- 2 gousses d'ail pressées
- 150 g. de champignons shiitake\*
- 150 g. de champignons de Paris
- 2 belles CàS de sauce soja

quelques tours de poivre du moulin

15 g. de miso noir (ou brun)

2 càc bombées de confiture de myrtille (ou autre baie - framboise = délicieux)

1 CàS bombée de farine de châtaigne

2 petites CàS de vinaigre balsamique

3 CàS de levure maltée

100 ml. de lait végétal neutre

250 ml. d'eau

170 g. de myrtilles congelées\*\*

\* J'adore ces champignons, mais sentez-vous libres d'en utiliser d'autres !

\*\* D'où l'importance de congeler ses myrtilles d'été en prévision de l'hiver... ;-) )

### Préparation :

1. Dans une sauteuse, faites revenir vos oignons et votre ail dans l'huile d'olive à feu vif pendant 3 minutes. Ajoutez les champignons et baissez à feu moyen. Laissez cuire 15 minutes en remuant fréquemment.
2. Dans un petit bol, délayez le reste des ingrédients solides (hormis les myrtilles) dans les ingrédients liquides doucement versés.
3. Baissez à feu doux, versez le contenu du bol dans la sauteuse et remuez bien.
4. Ajoutez ensuite les myrtilles et laissez mijoter une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les myrtilles soient chaudes. Attention : il faut qu'elles restent intactes !
5. Nappez généreusement chaque tranche de rôti de cette sauce chasseur sans souffrance, et ajoutez **les légumes rôtis**...



*Ophélie se présente : « Même si Antigone serait un prénom à mon goût, je m'appelle Ophélie et, comme je l'ai promis à mon frère, j'aurai toujours six ans et demi. Toujours six ans et demi, jamais grandi, et dans ma tête, toujours des rêves, mes chimères, mes petites utopies... »*

*Ophélie, 6 ans et demi, est sur [Facebook](#), sur [Pinterest](#) et sur [son site](#).*



# ORGANISEUR DE NOËL

Pour ne rien oublier pour Noël en passant un mois de  
Décembre tout doux.



## NOTES A PROPOS DE CET ORGANISEUR

Cet organisateur est réalisé par Clémentine la Mandarine.

Il est distribué sous licence creative commons, c'est-à-dire que tu peux le partager en citant la source, le modifier puis le partager en citant la source mais tu ne peux pas l'utiliser à des fins commerciales sans mon autorisation écrite préalable. Tout partage de ce document, modifié ou non implique que les mêmes conditions soient appliquées ensuite.

Pour plus de renseignements, suis ce lien :

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/fr/>

Je te remercie et te souhaite un beau Noël !

Tu as des questions ? N'hésite pas à me les poser par mail :

[clementine@clementinelamandarine.com](mailto:clementine@clementinelamandarine.com)

Clémentine la Mandarine  
2 rue Albert Recoura  
38100 Grenoble  
FRANCE

[clementine@clementinelamandarine.com](mailto:clementine@clementinelamandarine.com)  
[www.ClementineLaMandarine.com](http://www.ClementineLaMandarine.com)



# DECEMBRE



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi	Samedi	Dimanche
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	 25	26	27	28	30
31						

# LES BEAUX CADEAUX

Pour :

Idée :

Achat  Fabrication

Notes :

Pour :

Idée :

Achat  Fabrication

Notes :

Pour :

Idée :

Achat  Fabrication

Notes :

Pour :

Idée :

Achat  Fabrication

Notes :

Pour :

Idée :

Achat  Fabrication

Notes :

Pour :

Idée :

Achat  Fabrication

Notes :

Pour :

Idée :

Achat  Fabrication

Notes :

Pour :

Idée :

Achat  Fabrication

Notes :

Pour :

Idée :

Achat  Fabrication

Notes :

Pour :

Idée :

Achat  Fabrication

Notes :

Pour :

Idée :

Achat  Fabrication

Notes :

Pour :

Idée :

Achat  Fabrication

Notes :



# LES BEAUX CADEAUX

Pour :  
Idée :  
 Achat     Fabrication  
Notes :

Pour :  
Idée :  
 Achat     Fabrication  
Notes :

Pour :  
Idée :  
 Achat     Fabrication  
Notes :

Pour :  
Idée :  
 Achat     Fabrication  
Notes :

Pour :  
Idée :  
 Achat     Fabrication  
Notes :

Pour :  
Idée :  
 Achat     Fabrication  
Notes :

Pour :  
Idée :  
 Achat     Fabrication  
Notes :

Pour :  
Idée :  
 Achat     Fabrication  
Notes :

Pour :  
Idée :  
 Achat     Fabrication  
Notes :

Pour :  
Idée :  
 Achat     Fabrication  
Notes :

Pour :  
Idée :  
 Achat     Fabrication  
Notes :

Pour :  
Idée :  
 Achat     Fabrication  
Notes :



# REVEILLON DE NOEL

Soirée des Petits :

Soirée des Grands :



# JOURNEE DE NOEL



# JE ME FAIS BELLE

J'ai déjà :

J'achète (pas trop, promis !) :

A series of 10 horizontal dotted lines for writing, alternating between the two columns.



# DECORATIONS DE NOEL

Je fabrique :

J'ai besoin de :



# MENU DE NOEL

Plats :

Liste de courses :

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.

.



# TRUCS A PENSER

A large writing area with a vertical dotted line down the center, creating two columns for notes. The page is decorated with a pattern of small hearts and stars.



# NE PAS OUBLIER

A large writing area with a vertical dotted line down the center, surrounded by a decorative border of small hearts and snowflakes.

